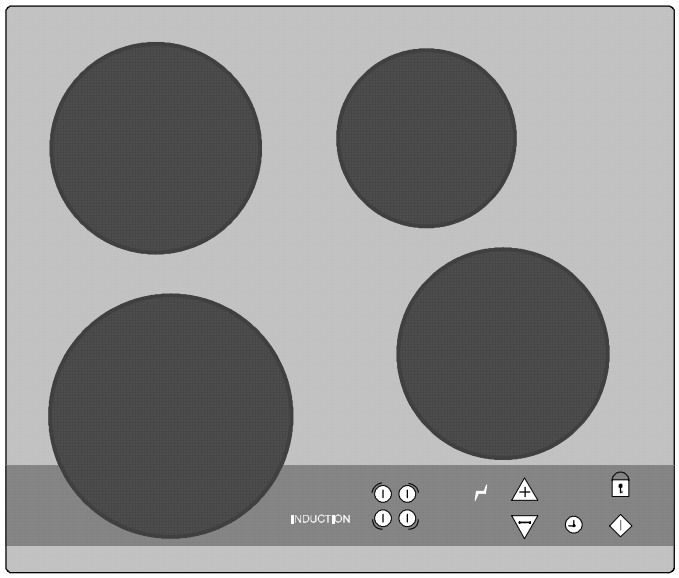
VOSS

Induktionsplade

Monterings- og brugsanvisning

DEK 491–9



VOSS
det danske komfur

822 924 374A 2003.08.14

Kære kunde !

Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem. Iagttag først og fremmest afsnittet ”Sikkerhed”.

Gem brugsvejledningen til senere brug. Giv den med ved et eventuelt ejerskifte af apparatet.

Med advarselstrekanten og/eller ved hjælp af signalordene ”Forsigtig”, ”OBS.!”, ”Advarsel!” fremhæves henvisninger, der er vigtige for Deres sikkerhed eller apparatets funktionsdygtighed. Disse skal ubetinget iagttages.

- (1. 2. 3.) Dette tegn fører Dem skridt for skridt gennem betjeningen af apparatet.

Med dette tegn får De supplerende informationer om betjeningen og den praktiske anvendelse af apparatet.

Med dette tegn markeres tips og henvisninger ned hensyn til den økonomiske og miljøvenlige brug af apparatet.

I tilfælde af fejl indeholder brugsvejledningen henvisninger, således at De selv kan afhjælpe disse, se afsnit ”Hvad skal man gøre, hvis...”.

Hos Electrolux Hvidevare–Service kan De bestille service, samt købe reservedele.

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

Denne brugsanvisning er trykt på miljøvenligt fremstillet papir. Den der tænker økologisk, handler også derefter.

Indholdsfortegnelse

Til brugeren

Kære kunde! **2**

Sikkerhed **4**

Kassering **5**

Kassering af emballagemateriale 5

Kasseringshenvisninger 5

Før første brug **5**

Den første rengøring før brug 5

Beskrivelse af apparatet **6**

Koge- og betjeningsfeltets udformning 6

Apparatets vigtigste kendetegn **7**

Sikkerhedsfrakobling 8

Fordele ved rengøring af induktions-kogezoner 8

Betjening af kogepladen **9**

TOUCH-CONTROL-sensorfelter 9

Indkobling 9

Valg af kogezone 9

Valg af varmetrin 10

Frakobling af kogezone 10

Madlavning uden/med opkogningsautomatik 10

Restvarmeindikator 11

Power-funktion 12

Blokering/åbning af betjeningsfeltet 12

Timer 13

Anvendelse, tabeller, tips **15**

Grydemateriale, Egnethetskontrol 15

Kogegrej til normal-kogezoner 15

Automatisk gryderegistrering 16

Tips til energibesparelse 16

Grydestørrelse 16

Tabeller 17

Rengøring og vedligeholdelse **19**

Glaskeramikplade 19

Lette, fastbrændte urenheder 19

Specielle urenheder: sukker, mørke pletter, dekorskader, ridser i glaskeramikfladen 20

Hvad skal man gøre i tilfælde af fejl **21**

Service 22

Til installatøren

Installationsanvisning 23

Sikkerhedshenvisninger til installatøren 23

Indbygning i køkkenets arbejdsplade 23

Elektrisk tilslutning 25

Tekniske data 26

⚠ Sikkerhed

Sikkerheden af dette apparat svarer til teknikkens anerkendte regler og sikkerhedsloven for maskiner. Alligevel føler vi os som producent forpligtede til at gøre Dem kendt med de efterfølgende sikkerhedshenvisninger.

Elektrisk sikkerhed

- Montering og tilslutning af det nye apparat må kun udføres af en autoriseret fagmand.
- Reparationer på apparatet må kun foretages af fagfolk. Usagkyndige reparationer kan medføre betydelige farer. I tilfælde af reparationer bør De derfor kontakte vores kundeservice eller Deres fagforhandler.

ⓘ Iagttag disse henvisninger, da krav på garanti i modsat fald bortfalder i tilfælde af optrædende skader.

- Indbygningsapparater må kun anvendes i normrigtige, passende indbygningsskabe og arbejdsplader efter indbygningen. Dermed sikres den af VDE krævede berøringsbeskyttelse med hensyn til elektriske apparater.
- I tilfælde af fejl på apparatet, brud, revner eller ridser:
  sluk for alle kogezoner,
  sluk for sikringen til kogesektionen
  hhv. fjern den.
- En speciel elektronisk styret sikkerhedsfrakobling sørger for, at alle kogezonerne automatisk kobler fra efter et stykke tid, når ingen forandring af indstillingerne foretages.

Sikkerhed for børn

Når De koger og steger, bliver kogezonerne varme. Lad ikke småbørn komme for tæt på, og lad kun større børn arbejde ved apparatet under opsyn.

- Dette apparat er forsynet med en låsemekanisme, der også kan aktiveres for at forhindre legende børn i at tænde for det.

Sikkerhed under madlavningen

- Dette apparat må kun anvendes til almindelig kogning og stegning af madvarer.
- .Kogefeltet må ikke anvendes til at opvarme rummet.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektroapparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Tilslutningsledninger må ikke kunne komme i kontakt med varme kogezoner.
- Overophedet fedt og olie kan hurtigt brænde. Når De laver mad i fedt eller olie (f.eks. pommes frites), skal der holdes øje med kogesektionen.
- Sensorteknikken byder på størst mulig sikkerhed ved betjeningen af apparatet. Den kræver dog på samme måde omhu ved indstillingen af kogezoner, ydelse eller tider.
- Sluk kogezonerne efter brug.

Sikkerhed under rengøringen

- Apparatet skal være koblet fra under rengøringen.
- Rengøring af apparatet med et dampstråle- eller højtryksrengøringsapparat er af sikkerhedsårsager ikke tilladt.

Således undgår man skader på apparatet

- Kogefeltet må ikke anvendes som arbejds- eller henstillingsflade.
- Kogezonerne må ikke anvendes med tomme gryder og pander, og det skal undgås, at de koges tomme. Gryder, pander og kogezonen kan beskadiges.
- Glaskeramik er ikke modtagelig for temperaturchok og er modstandsdygtig, men kan dog gå i stykker. Især spidse og hårde genstande, der kan falde ned på glaspladen kan beskadige den.
- Kanten på de glaskeramiske plader uden rammer er ikke modstandsdygtig overfor stød. Sæt derfor gryder og pander forsigtigt på kogezonerne.
- Anvend ikke gryder med ødelagt bund, der er ru eller har kanter, da de kan forårsage ridser på glaspladen, når de flyttes.
- Hvis sukker eller sukkerholdige retter kommer på den varme kogezone og smelter, skal massen omgående fjernes i varm tilstand med en rengøringsskraber. Hvis massen bliver hård, kan der forårsages skader på overfladen, når den fjernes.
- Genstande og materialer, der kan smelte, må ikke komme i nærheden af glaskeramikpladen, f.eks. kunststoffer og aluminiumsfolie. Hvis der dog alligevel skulle smelte noget, skal dette – ligeledes omgående – fjernes med rengøringsskraberen.

Kassering

Kassering af emballagemateriale

Alle anvendte emballagematerialer kan genanvendes. Folier og dele af hårdt skum er mærket på tilsvarende vis. Materialerne skal kasseres på miljøvenlig måde.
Vær opmærksom på de nationale og regionale forskrifter med hensyn til kassering af emballagemateriale og materialemærkningen (materialesortering, affaldssamling, genbrugsstationer).

Kasseringshenvisninger

Apparatet må ikke kasseres med det almindelige husholdningsaffald.

Deres kommunale renovationsvæsen eller administration kan oplyse om afhentningstider eller samlesteder.

Advarsel! Udtjente apparater skal gøres ubrugelige før kasseringen. Skær netledningen over.

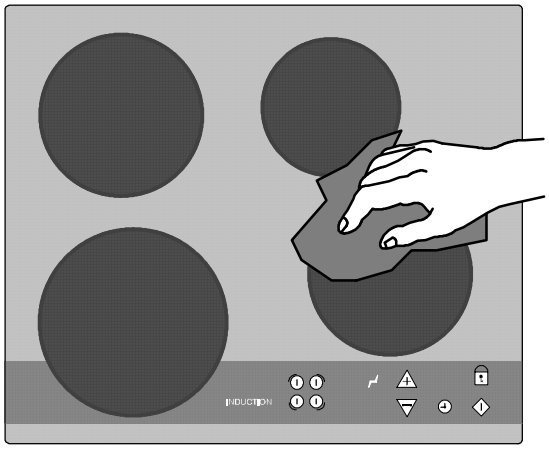
Før første brug

Den første rengøring før brug

Induktionspladen skal rengøres grundigt før første brug.

- Glaskeramikpladen og rammen vaskes med varmt vand og opvaskemiddel og gnides tørre.

OBS.! Anvend ingen skarpe eller slibende rengøringsmidler. Overfladen kan i så fald beskadiges.



Beskrivelse af apparatet

Funktion og brug af induktions-kogezoner

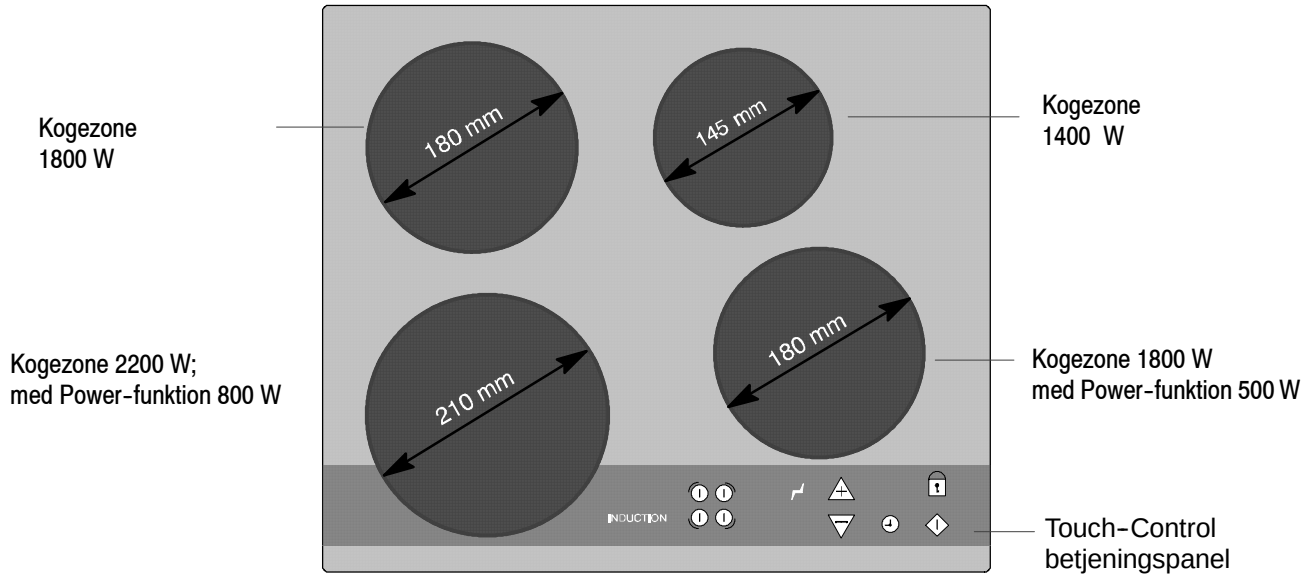
Under glaskeramikpladen sidder der en induktionsspole af kobbertråd. Den frembringer elektromagnetiske felter, som virker direkte på grydebunden og opvarmer ikke, ligesom andre opvarmningsprocesser, først glaskeramikpladen. Dvs., at grydebunden straks bliver varm, og der spares tid og energi.

Da den nødvendige varme til madlavningen frembringes i bunden af gryden, bliver selve kogezonen næsten ikke varm. Den får blot den overskydende varme, som kommer fra grydebunden.

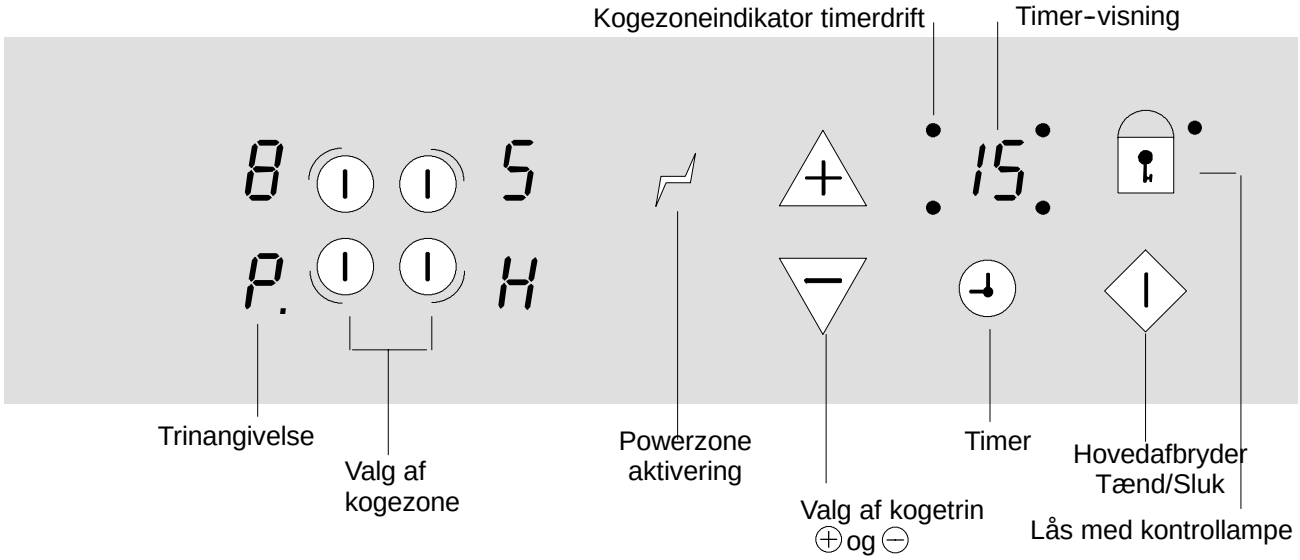
Henvisning: Hvis der ikke står en gryde på kogezonen, sker der ingen energioverførsel (opvarmning), og dermed er der absolut sikkerhed for at induktionspladen ikke tændes ved en fejl.

Der er integreret en ventilator i dette induktionspladen, som kobles automatisk til afhængig af kogezonens temperatur. Når kogezonen er koblet fra, kører ventilatoren et stykket tid endnu.

Induktionspladen



Betjeningspanel



Apparatets vigtigste kendetegn

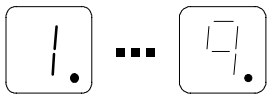
TOUCH-CONTROL-sensorfelter

- For at aktivere TOUCH-CONTROL, læg fingeren oppefra og fladt på det ønskede felt, indtil den tilsvarende kontrollampe lyser eller slukkes, hhv. den ønskede funktion gennemføres.

De digitale displays

Cifrene 1 til 9 og fire forskellige bogstaver kan vises på displayet.

- Cifrene angiver den indstillede temperatur:
  1 = **laveste effekt**
  9 = **højeste effekt.**



For alle kogezoner angives følgende bogstaver og funktioner:

H **Restvarmeindikator:**
Obs! Et H ("hed") for restvarme lyser i displayet, når kogezonen har en temperatur, hvor der kan være risiko for forbrænding. Visning sker kun, når kogezonen er slukket.

A **Opkognings-automatik**
(mulig ved alle kogezoner). A lyser, hvis kogezonen er stillet på opkognings-automatik; (lyser, indtil automatikken skifter til det indstillede efterkogningstrin).

- lyser, hvis frakoblingsautomatikken er aktiveret.

F **Fejlvisning** blinker, når kogezonen er tilkoblet og
= der ikke står gryder på kogezonen eller
= der ikke anvendes egnede gryder og pander.

P **Power-funktion** lyser,
his Power-funktionen er aktiveret. Power-funktionen Ⓟ giver ekstra høj varmeeffekt. Den kan tilkobles ved kogezoner foran til højre og venstre.

Sikkerhedsfrakobling efter tid

Når en af kogezonerne ikke kobles fra efter et vist stykke tid eller varmetrinnet ikke forandres, kobler den pågældende kogezone automatisk fra.

- Kogezonerne kobler fra ved:

Varmetrin 1–2	efter 6 timer
Varmetrin 3–4	efter 5 timer
Varmetrin 5	efter 4 timer
Varmetrin 6–9	efter 1,5 time

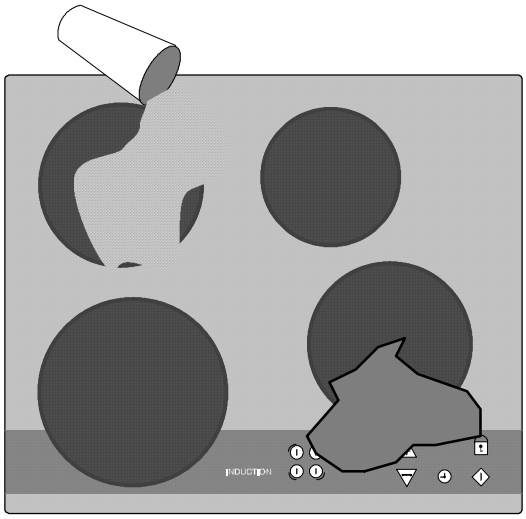
I indikatoren for kogepladerne vises H. og ⊟. efter afkølingen.

Til fortsat madlavning skal apparatet igen tændes med hovedafbryderen ⏽ TÆND/SLUK.

Sikkerhedsfrakobling på grund af væske

Væske, der koger over, forårsager omgående frakobling af alle kogezoner og indstillinger.

Den samme effekt sker, når der lægges en våd klud på betjeningsfeltet. I begge tilfælde skal apparatet igen indkobles ved hjælp af hovedafbryderen ⏽, når væsken eller kluden er blevet fjernet.



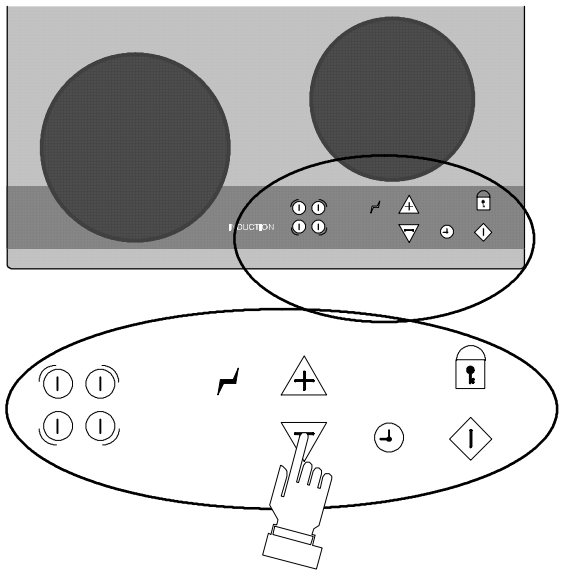
Fordele ved rengøring og vedligeholdelse af induktionspladen

Ved induktionspladen er der væsentlig mindre rengøring end ved kogesektioner med ståleopvarmning. Induktions–kogezonen reagerer hurtigere på ændringer eller deaktivering. Derved undgås det i vid udstrækning at maden koger over eller brænder på.

Temperaturerne på glaskeramikpladen er markant lavere ved induktiv madlavning end ved traditionel stråleopvarmning. Da varmen frembringes i gryden, brænder eventuelle retter eller levnedsmidler ikke sä nemt fast pä glaskeramikpladen.

Betjening af induktionspladen

⚠ Kanten på de glaskeramiske plader uden rammer er ikke modstandsdygtig overfor stød. Sæt derfor gryder og pander forsigtigt på kogezonerne.



TOUCH-CONTROL-sensorfelter

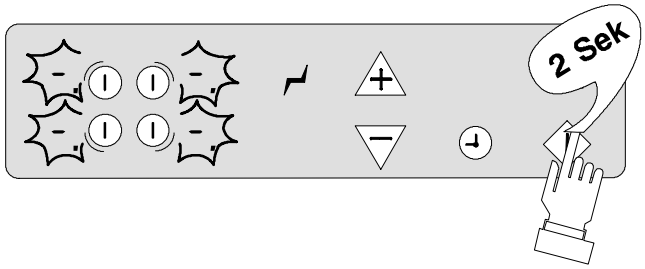
- Til betjening af TOUCH-CONTROL skal du lægge din finger fladt på det ønskede felt, indtil den tilhørende kontrollampe lyser eller går ud.
- For en hurtigere indstilling skal du lade fingeren ligge på sensorfeltet, indtil den ønskede værdi er nået.

Alle programmeringer kvitteres ved et akustisk signal.

Indkobling af induktionspladen

Det komplette apparat aktiveres vha. sensorfeltet ⏻ tænd/sluk.

- Berør sensorfeltet ⏻ tænd/sluk i ca. to sekunder. Det digitale display viser - og decimaltegnet blinker.

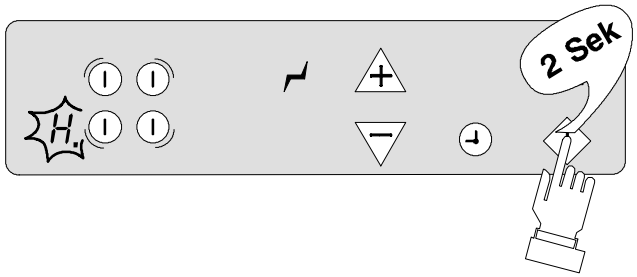


ℹ Efter at sensorfeltet ⏻ tænd/sluk er aktiveret til aktivering af apparatet, skal du vælge en af kogezonerne vha. kogezone-valgknapperne i løbet af ca. 10 sekunder. Ellers slukkes apparatet automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

Frakobling af apparatet

For helt at slukke for apparatet skal du aktivere sensorfelt ⏻ tænd/sluk.

- Sensorfeltet ⏻ tænd/fra skal berøres i ca. et sekund.

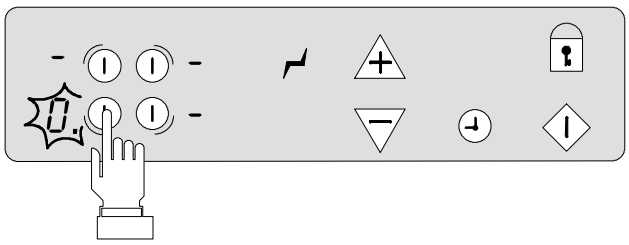


ℹ Efter frakobling af en enkelt kogezone eller af hele kogefeltet vises den eksisterende overskydende varme med H. (som "hed") på det digitale display for de enkelte kogezoner.

ℹ Hvis der er slukket for alle kogezoner, frakobles apparatet automatisk efter et stykke tid.

Valg af kogezone

- Ved valg af den ønskede kogezone berør det tilhørende sensorfelt i ca. et sekund.



ℹ I det tilhørende display for kogezonen lyser 0. med decimaltegn.
Decimaltegnet signaliserer, at det kun er ved denne kogezone der kan foretages indstillinger. Ved fornyet berøring af kogezonesensorfeltet går decimaltegnet ud og det er ikke muligt at foretage yderligere indstillinger.

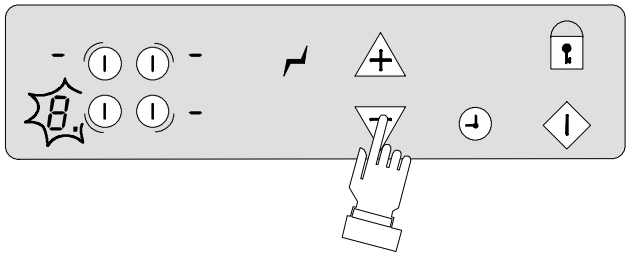
- For at slukke skal du trykke på sensorfelterne ⊕ og ⊖ på samme tid.

Valg af varmetrin ⊕ og ⊖

For at indstille og justere temperaturen (1..9) for den valgte koge-zone.

- Med sensorfeltet ⊕ forøges varmetrinnet.
- Med sensorfeltet ⊖ reduceres varmetrinnet.

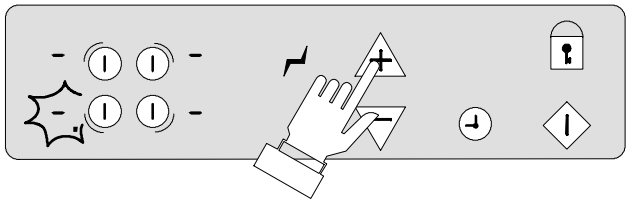
Hvis der er flere kogezoner i drift på samme tid, skal du for at justere trin vælge den ønskede kogezone ved at berøre det til-hørende sensorfelt. Et decimalpunkt på displayet viser de valgte kogezoner.

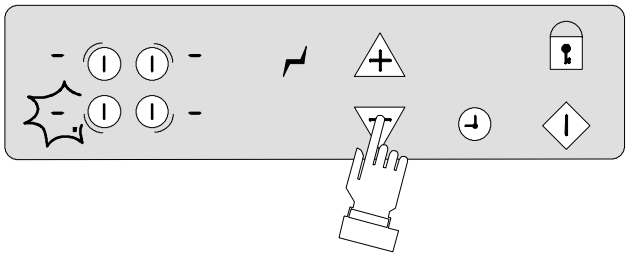


Frakobling af kogezone

- 1. Vælg den ønskede kogezone med kogezone-sensorfelterne.
- 2. Til frakobling af sensorfleterne ⊕ og ⊖. Tryk samtidigt på dem eller stil tilbage til - med sensorfeltet ⊖.

Hvis der ar slukket for alle kogezoner, frakobles apparatet automatisk efter et stykke tid.





Madlavning uden opkogningsautomatik

- Til opkogning/forstegning skal man vælge en høj effekt.
- Hvis der dannes damp eller fedtet er varmt, skiftes tilbage til det krævede efterkogningstrin.

Henvisning: Ved arbejde med induktionskogezoner skal du være opmærksom på, at
- opvarmningstiderne er mindre, da energien overføres direkte til gryder og pander!
- kogningen straks afsluttes efter frakobling af kogezonen (ingen overkogning!)

Madlavning med opkogningsautomatik

Alle fire kogezoner på komfuret kan indstilles i ni trin og har opkogningsautomatik:

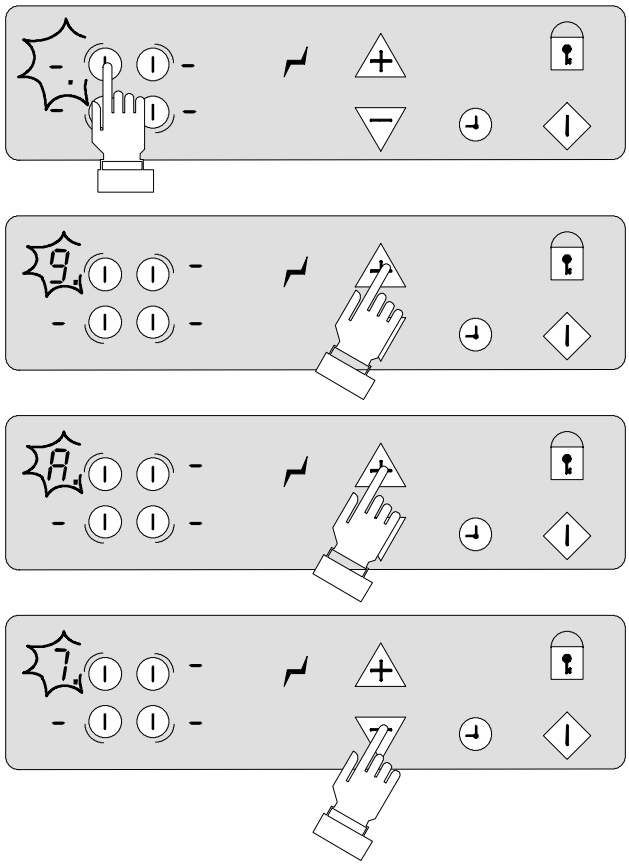
Med opkogningsautomatikken A arbejder kogezonen i et bestemt tidsrum med maksimal effekt og slår automatisk tilbage på det indstillede efterkogningstrin.

Varigheden af den automatiske opkogning er afhængig af det valgte efterkogningstrin

1 = mindste kogetrin
9 = højeste kogetrin.
A = opkogningsfunktion.

- 1. Vælg vha. kogezonesensorfelterne den ønskede kogezone. Decimaltegnet i det tilhørende displayfelt lyser.
- 2. Indstil vha ⊕ eller ⊖ sensorfelterne trin 9. Hold en kort pause og berør igen +-sensorfeltet. På temperaturvisningen lyser nu A.
- 3.Tryk derpå på sensorfelt ⊖ og vælg det ønskede efterkogningstrin 1. til 8.. Det valgte efterkogningstrin vises nu.
  Efter 5 sekunder vises der i stedet for efterkogningstrinnet igen a på displayet. Når opkogningstiden er udløbet, vises efterkogningstrinnet igen.

Hvis du vælger et højere trin under automatikfunktion, f.eks. 4 til 5, tages der hensyn til den tidligere opkogningstid. Hvis du vælger et lavere trin, afsluttes automatikfunktionen straks. Også ved fornyet madlavning på en kogezone, der stadig er varm, udnytter opkogningsautomatikken den overskydende varme. Det sparer tid og energi.



Restvarmeindikator

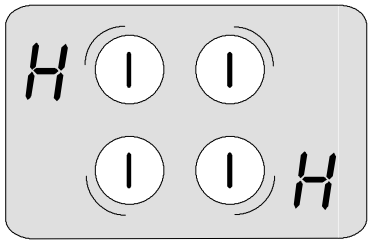
Når der slukkes for en af de enkelte kogezoner eller hele kogefeltet, vises den forhåndenværende restvarme med H. ("hed") i de digitale indikatorer for de pågældende kogezoner.

Restvarmeindikatoren slukkes også først efter frakobling af kogezonen, når kogezonen er afkølet.

Restvarmen kan anvendes til smeltning og til at holde mad varm med.

OBS.! Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der fare for forbrændinger.

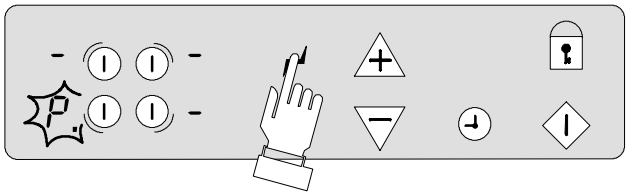
OBS.! Ved strømsvigt slukkes symbolet H. også og dermed henvisningen om forhåndenværende restvarme. Der er dog stadig mulighed for forbrændinger. Dette kan undgås ved hjælp af tilstrækkelig opmærksomhed.



Power-funktion aktiveret Ⓟ

For at tilkoble power-funktionen (kun ved kogezoner forrest) skal kogezonen være valgt (decimaltegn på displayet).

- Berør sensorfeltet Ⓟ Aktivering kogezone. På displayet vises P. og power-funktionen er nu aktiv.



Power-funktionen aktiveres i max. 10 minutter. Derpå skifter kogezonen automatisk til temperaturen 9.

Når power-funktionen pä kogezone 1 er aktiv, kan kogezonen 4 (induktions-kogezone forrest til højre ø 145 mm) maximalt køre med trin 7.

Hvis der ved kogezone 4 indstilles et højere trin end 7 (f.eks. 8,9 eller A), viser kogetrinsdisplayet skiftevis det indstillede trin og 7. Når power-funktionen ved kogezone 1 er afsluttet (max. 10 minutter) skifte kogezone 4 automatisk til det tidligere indstillede varmetrin.

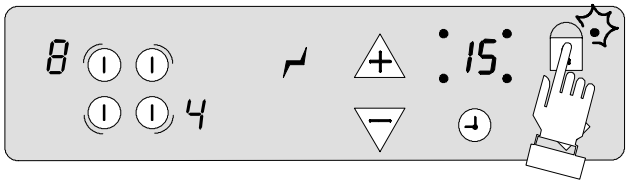
Låsning/åbning af betjeningspanelet

Sensorfelterne, dog undtagen ⏻ tænd/sluk“, kan altid blokeres under madlavningen, for at undgå at indstillingerne ændres, f.eks. hvis de berøres med en klud. Sikringen forhindrer utilsigtet indkobling af kogezoner.

Denne funktion fungerer også som børnesikring.

Låsning

Sikringen kan kun aktiveres, når ingen kogezone er tændt.



- Tryck på sensorfelt 🔒, indtil kontrollampen lyser. Låsen er aktiveret.

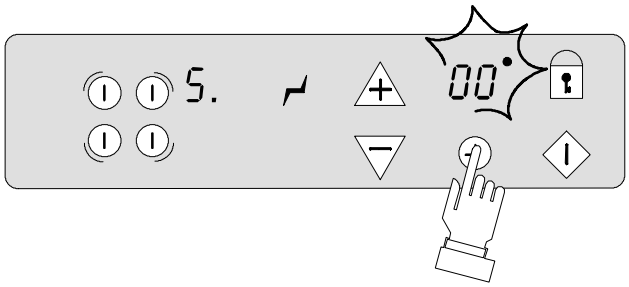
Åbninging

- For åbning låsen, berøres 🔒 låseknappen, indtil kontrollampen går ud.

Børnesikring! Hvis induktionspladen slukkes helt vha. sensorfeltet ⏻ tænd/sluk, når låseknappen er aktiveret, så er betjeningspanelet låst, mår induktionspladen tændes igen. Låseknappen 🔒 skal berøres, inden kogezonerne kan tændes.

Timer

V.ha. timeren kan der indstilles en kogetid for alle kogezoner. Når kogetiden er færdig, kobles kogezonen automatisk fra.

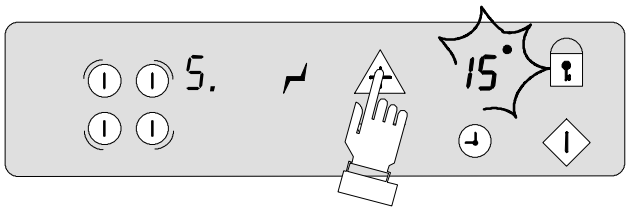


- 1. Vælg kogezone og indstil det ønskede kogetrin.
- 2. Berør sensorfeltet TIMER ⏲, for at aktivere timerfunktionen for denne kogezone. På displayet vises 00.
- 3. Indstil den ønskede tid, vha. sensorfelterne ⊕ eller ⊖ (f.eks. 15 minutter).

Efter få sekunder sættes timeren automatisk i gang og viser den resterende tid indtil frakobling. Displayet viser desuden “Timer aktiv“ for den pågældende kogezone.
Efter udløb af den indstillede kogetid frakobler kogezonen automatisk og der høres et akustisk signal.

- 4. Berør sensorfeltet TIMER ⏲, for at koble signalet og kontrollampen fra.

For en hurtigere indstilling, skal du holde fingeren på sensorfeltet ⊕ eller ⊖, indtil den ønskede værdi er opnået.
Hvis sensorfeltet ⊖ først er aktiveret, begynder tidsindstillingen ved 99 minutter, og hvis sensorfeltet ⊕ først er aktiveret, begynder tidsindstillingen ved 1 minutter.



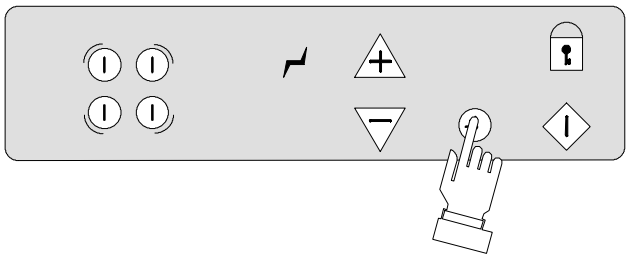
Visning af resterende kogetid

- Hvis du vælger en kogezone, som befinder sig i timer-drift, vises den resterende kogetid på timer-displayet.

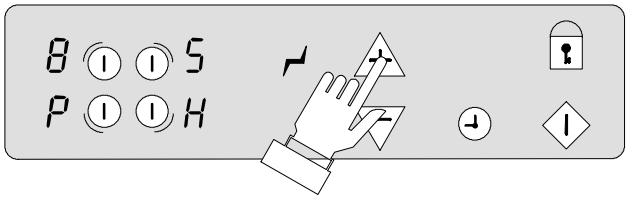
Brug af timeren som minutur

Timer-funktionen kan også benyttes som minutur, hvis timeren ikke allerede benyttes til en eller flere kogezoner. Der må ikke være valgt en kogezone.

- Tidsindstillingen sker som tidligere beskrevet.



Afbrydelse af timer-funktionen før tiden



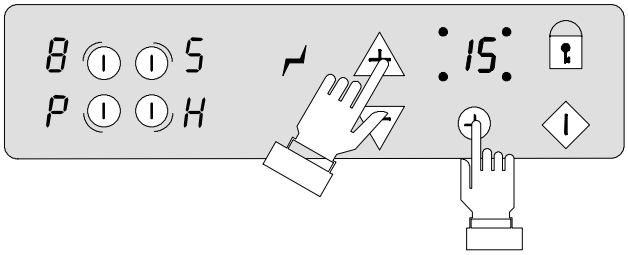
Der findes to måder til at afbryde timeren før tiden.:

Samtidig afbrydelse af både kogezone og timer

- 1. Vælg den ønskede kogezone.
- 2. Berør taste ⊕ og ⊖ samtidigt: Kogezone og timer kobler fra.

Afbrydelse af timer – kogezone forbliver aktiv

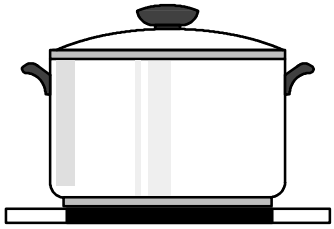
- 1. Vælg den ønskede kogezone.
- 2. Berør tasten ◴ "Timer" igen.
- 3. Berør taste ⊕ og ⊖ samtidigt:
  Kun timeren afbrydes.
  Kogezonen forbliver tændt.
- For at afslutte kogningen skiftes tilbage til ⊡.



Anvendelse, tabeller, tips

Egnet kogegrej for induktionszoner

Grydemateriale



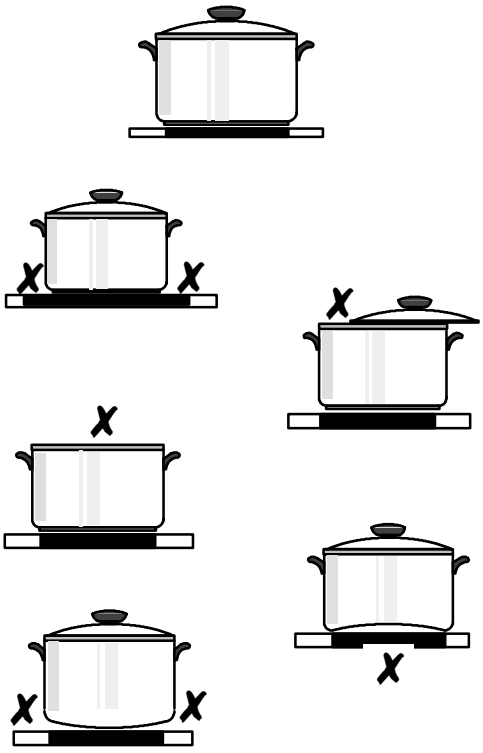
- Generelt er alt kogegrej med magnetisk bund velegnet. Dvs. kogegrej af jern, emalje eller stål.
- Gryder af rustfrit stål med bunde af metalblandinger (sandwichbund f.eks. Tefal med aluminium/ kobberbund) kan kun bruges til induktion, hvis dette udtrykkeligt er angivet af producenten. Så har de et ferromagnetisk lag i bunden.
- Hvis De benytter specielt kogegrej (f.eks. dampkoger, WOK osv.), bedes De overholde producentens angivelser. Kogegrej af aluminium, kobber, messing, rustfrit stål (hvis de ikke udtrykkeligt er betegnet som induktionsegnede), glas, keramik eller porcelæn egner sig ikke til induktionskogezoner. Kogezonen opfører sig, som om der ikke stod noget på den: Fejlvisning F.

Vær opmærksom på det påtrykte: Egnet til induktion!

Egnethedskontrol

Hvis du ikke er sikker på, om en kogegrejet egner sig til kogning/stegning på induktionskogezonen, kan du kontrollere det på følgende måde:

- Stil kogegrejet med lidt vand (3–5 mm) på kogezonen. Stil kogezonen på fuld effekt 9. Obs: kogegrejets bunde opvarmes i løbet af få sekunder, hvis det egner sig!
- Du kan også kontrollere dette vha. en magnet. Hvis den sidder fast på bunden, er kogegrejet egnet til induktionskogezoner.

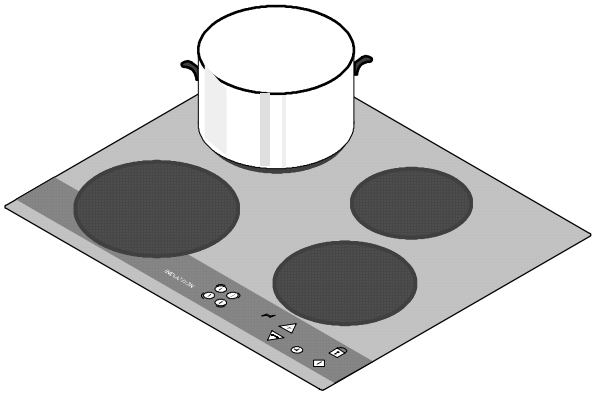


Kogegrej til normal-kogezoner

- Bunden bør være så tyk og plan som muligt. Ru bunde (f.eks. ved gryder af støbejern) ridser, hvis de flyttes over glaskeramikpladen.
- Kogegrej med aluminium- eller kobberbund kan efterlade metalliske misfarvninger på glaskeramikpladen, som kun kan fjernes med besvær eller slet ikke.

⚠ Obs! Undgå at emaljegryder og pander koger tørre. Bundene risikerer at blive ødelagt. Gryder og pander med kanter og oprifter kan ridse.

Automatisk gryderegistrering



Ved anvendelse af ikke egnet kogegrej fungerer induktions-kogezonen ikke.

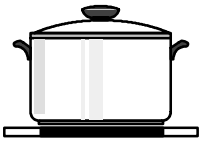
Hvis der tændes for kogezonen, og der står en gryde på kogezonen, der ikke egner sig, blinker F. på digitaldisplayet for kogefeltet.

Efter ca. 10 minutter kobles induktionspladen automatisk fra. På digitaldisplayet vises -.

Også ved overophedning (f.eks. ophedning af tørkogt kogegrej) eller fejl i elektronikken lyser visningen -. Kogezonen kobles automatisk fra.

Ved fornyet tilkobling skal kogezonen kobles fra i ca. 1 minut og derpå stilles på det ønskede trin.

Tips til energibesparelse

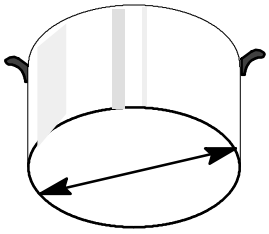


De sparer værdifuld energi, når De tager højde for efterfølgende punkter:

- Stil gryder og pander på kogezonen før indkobling.
- Anvend kun egnede gryder og pander med glat og jævn bund.
- Sæt om muligt altid låg på gryder og pander.
- Grydebund og kogezone bør altid være lige store. Iagttag de specielle henvisninger om gryder og pander.
- Tilsmudsede kogezoner og grydebunde forøger strømforbruget.
- Ved brug af en trykkoger reduceres kogetiden med op til 50%. Dermed sparer De energi.

Du spilder energi, når...
Gryden er for lille
Grydelåget er ikke lukket
Grudebunden er ujævn
Gryden er for stor (glaskeramik).

Grydestørrelse



Induktions-kogezonen tilpasser sig automatisk størrelsen på grydebundens diameter indtil en bestemt grænse. Grydebundens diameter skal have en minimumstørrelse afhængig af kogezonestørrelse.

Diameter for kogezonen 14,5 cm:
For eksempel: Grydebund-diameter mindst 12 cm
Diameter for kogezonen 18 cm:
For eksempel: Grydebund-diameter mindst 14,5 cm
Diameter for kogezonen 21 cm:
For eksempel: Grydebund-diameter mindst 18 cm**.**

Henvisning: Vær opmærksom på bund-diameteren ved køb, da kogegrejsproducenten ofte angiver diameteren på den øverste kant.

Tabeller

Gode råd om madlavning uden eller med automatik

Vi anbefaler opkognings-automatik:

- Ved retter, som sættes over i kold tilstand, opvarmes ved høj effekt og ikke skal overvåges konstant på efterkogningstrinnet.
- Ved retter, som kommes på en varm pande.

Automatik-funktionen er ikke egnet til:

- Gullasch, benløse fugle og lignende grydestegte retter, der brunes, spædes op og steges færdig, indtil den rigtige bruning opnås.
- Pastaretter og lign. med meget væske.
- Tilberedning med trykkoger.
- Store mængder suppe/gryderetter med mere end 2l væske.

Koge- og stegetabel

Angivelserne i den følgende tabel er retningsgivende. Hvilken kontkaktindstilling, der er nødvendig for kogeprocesserne, er afhængig af grydernes kvalitet og madvarernes art og mængde.

Trin	Kogeproces Viderekogningstrin	Egner sig til
9	**Opkogning Bruning**	Opkogning af større væskemængder, kogning af pasta, bruning af kød
7 - 9	**Kraftig bruning Friturestegning**	Friturestegning af pommes frites, bruning af kød, f.eks. gullasch, stegning af f.eks. kartoffelkager, stegning af mørbradstykker og steaks
6 - 7	**Let stegning**	Stegning af kød, schnitzel, Cordon bleu, kotelet, frikadeller, ristede pølser, lever, meljævning, let stegning, æg, omelet, friturestegning af æbleskiver
4 - 5	**Kogning**	Kogning af større mængder mad, sammenkogte retter, supper, bouillon, dampning af kartofler
3 - 4	**Småkogning Dampkogning**	Dampkogning af grønsager, grydestegning af kød,
2 - 3	**Blødkogning**	Blødkogning af ris og retter med mælk (skal røres om indimellem), småkogning af små mængder kartofler eller grønsager, opvarmning af færdigretter
1–2	**Holde varm Smeltning**	Skumomelet, æggestand, Sauce Hollandaise, til at holde retter varme med, smeltning af smør, chokolade, opløsning af husblas
0	**Restvarme**	Eftervarme, SLUK–position.

Vi anbefaler at indstille varmetrinnet på 9 ved opkogning eller bruning og derefter at lade retter med længere tilberedningstid koge færdige på et passende viderekogningstrin.

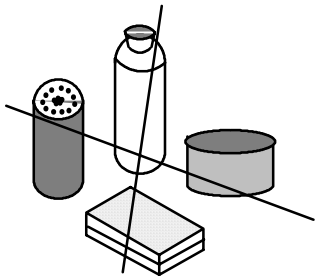
Anvendelsseksempler for opkognings-automatik

Anvendelseseksempler	Tilberedning	**Kontakt-stillinig**	Varighed	Henvisninger/tips
Bøffer	Kraftig stegning	**A7 til A8**	pr. pande 8–20 min.	Vend med jævne mellemrum
Schnitzler, Frikadeller Spejlæg Medisterpøsler	Stege	**A6 til A7**	pr. pande 10–20 min	Vend med jævne mellemrum
Pandekager, fladbrød	Bagning	**A6 til A7**	løbende bagning	Vend med jævne mellemrum
Supper	Tilberedning	**A3 til A5**	40–150 min	Indtil 1 l væske plus ingredienser
Kartofler, Grøntsager	Dampning	**A3 til A5**	20–60 min	Anvend kun lidt væske! f.eks.: max. 1/4 l vand til 750 g kartolfer
Grøntsager	Dampkogning, Optøning	**A2 til A4**	20–45 min	Tilfør lidt væske efter behov (et par spiseskeer)
Rise, hirs, boghvede	Udblødning	**A2 til A3**	25–50 min	Tilfør mindst den dobbelte mængde væske til ris etc. Rør ind imellem
Færdigretter, gryderetter	Opvarmning	**A2 til A3**	10–30 min	Afhængig af mængde tilpas indstilling
Omelet æggestand	Stivne	**1 til A2**	10–20 min	
Choklade smør husblas	Smelte	**1 til A2**	5–25 min	Uden vandbad! Rør ind imellem.

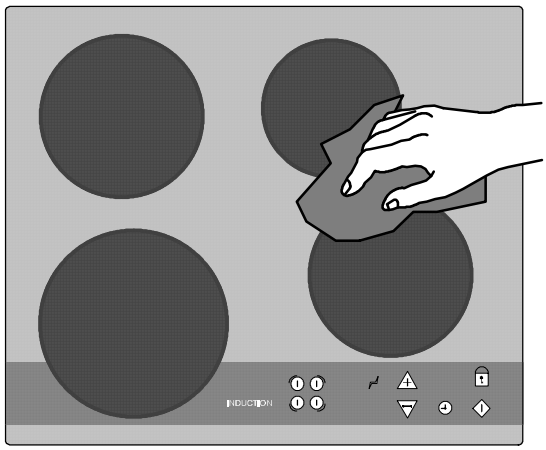
Rengøring og vedligeholdelse

OBS.! Rengøringsmidler må ikke komme på den varme glaskeramikplade! Alle rengøringsmidler skal fjernes med tilstrækkeligt rent vand efter rengøringen, da de kan have en ætsende virkning, når apparatet opvarmes igen.

Anvend ingen skarpe rengøringsmidler ved rengøring, som f.eks. grill- eller ovnsprays, plet- eller rustfjerner, grove skuremidler og grydesvampe med slibende virkning.



Følgende egner sig til rengøringen: Rene klude eller køkkenrulle, varmt vand med opvaskemiddel, egnede normale rengøringsmidler og rengøringsskraber. Rengøringsskraber og rengøringsmiddel til glaskeramik kan fås hos fagforhandleren eller i byggemarkeder.

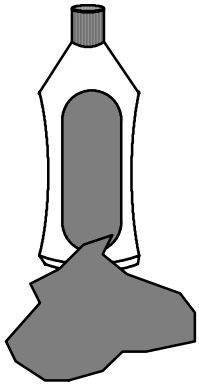


Glaskeramikplade

- Rengør glaskeramikpladen efter hvert brug, når den er lun eller kold. Således undgår De, at urenheder brænder fast.

- Kalk- og vandrande, fedtpletter og metallisk skinnende misfarvninger fjernes med normale rengøringsmidler til glaskeramik eller rustfrit stål, f.eks. "Sidol-Edelstahlglanz", "Stahl-Fix", "Toprens" eller "Cillit".

Lette urenheder

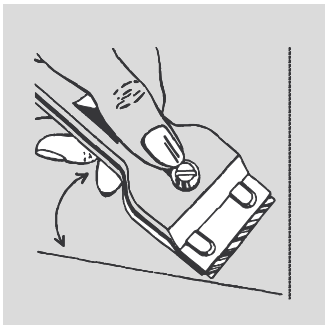


- Tør glaskeramikpladen af med en fugtig klud eller evt. med vand tilsat opvaskemiddel.

- Vask den derefter med en ren klud og gnid den tør.

- Rengør glaskeramikpladen en gang pr. uge med et normalt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

Fastbrændte urenheder

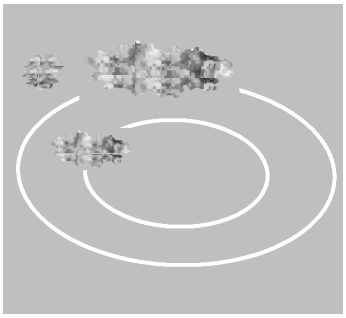


- Retter, der er kogt over eller grove og fastbrændte urenheder fjernes med rengøringsskraberen.

- Rengøringsskraberen sættes skråt på glaskeramikpladen. Urenheder fjernes fra glaskeramikpladen ved hjælp af bladet.

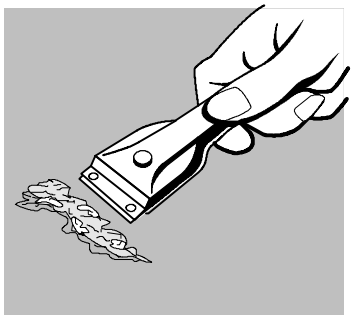
Specielle urenheder

Sukker



- Fastbrændt sukker, smeltet plast, aluminiumfolie eller andre materialer, der kan smelte, skal straks fjernes – stadig i varm tilstand – med rengøringsskraberen.

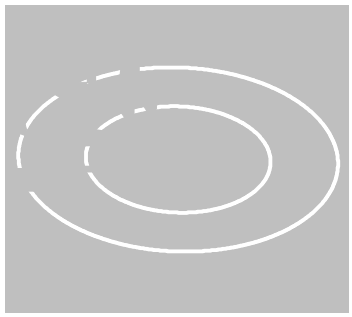
  OBS.! Når rengøringsskraberen anvendes på den varme kogeflade, er der fare for forbrændinger.



- Derefter rengøres den afkølede kogeflade på normal vis.

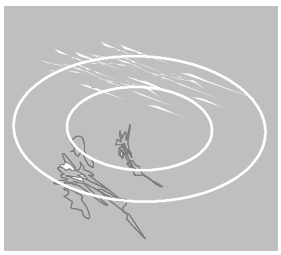
Hvis kogezonen med smeltede materialer allerede skulle være afkølet, skal den opvarmes før rengøringen.

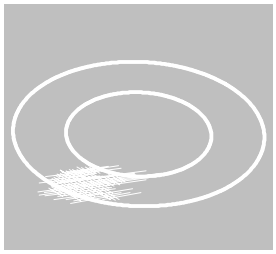
Mørke pletter, dekorskader



På grund af anvendelse af stærke rengøringsmidler og skurrende grydebunde slibes dekoren af med tiden, og der opstår mørke pletter.
Disse kan ikke fjernes. De påvirker dog ikke kogefeltets funktionsdygtighed.

Ridser i glaskeramikfladen





Ridser i glaskeramikfladen, der opstår på grund af kanter på grydebunde, sandkorn eller andre påvirkninger, kan ikke fjernes.
Disse påvirker heller ikke kogefeltets funktionsdygtighed.

Hvad skal man gøre

Muligvis drejer det sig ved en forstyrrelse kun om en lille fejl, som De selv kan fjerne ved hjælp af de efterfølgende henvisninger.

... hvis kogezonerne ikke fungerer?

Kontrollér at

- sikringen i husets installation er intakt. Hvis sikringerne tit udløser, bestil en elektroinstallatør.
- apparatet er tændt rigtigt.
- kogezonernes sikkerhedsfrakobling har udløst.
- kontrollamperne på betjeningsfeltet lyser.
- den tilsvarende kogezone er indkoblet.
- kogezonerne er indstillet på det ønskede varmetrin.

... hvis der ikke kan tændes eller slukkes for kogezonerne?

Kontrollér at

- betjeningspanelet er låst.
- der er et tidsrum på længere end 10 sekunder mellem aktiveringen af TÆND/SLUK og indkoblingen af den ønskede kogezone.
- sensorfelterne er dækket til med væske eller delvist eller helt af en fugtig klud.

... hvis indikatoren – bortset fra H. – for restvarme pludselig svigter?

Kontrollér at

- sensorfeltet TÆND/SLUK ⏻ ved en fejltagelse er blevet berørt.
- sensorfelterne er dækket til med væske eller delvist eller helt af en fugtig klud.
- sikkerhedsfrakoblingen har udløst.
- strømmen har været afbrudt for en kort tid.

... hvis indikatoren svigter fuldstændigt?

Kontrollér at

- sikringerne er intakte eller er indkoblet.
- der er et generelt strømsvigt.
- alle indstillinger er foretaget korrekte.

... hvis der efter frakobling af kogezonerne ikke vises et - eller H. for restvarme i displayet?

Kontrollér at

- kogezonen kun har været tændt et øjeblik og derfor ikke er varm nok. Hvis kogezonen skulle være varm, kontakt kundeservice.

... hvis alle indikatorer (inkl. indikatoren H. for restvarme) slukkes i løbet af madlavningen

- Den elektroniske overophedningsbeskyttelse har spærret alle funktioner. Efter afkøling kan kogefeltet tages i brug igen. Hertil skal sikringen i husets installation mindst være koblet fra i 10 sekunder eller skrues ud.

... hvis indikatoren F. blinker?

Efter længere driftstid med højere varmetrin har den elektroniske styrings overophedningsbeskyttelse udløst en forbigående spærring af den forreste kogezone til venstre. Dette sker for at forebygge skader på den elektroniske styring. Den forreste kogezone til venstre kan først igen aktiveres, når apparatet er kølet så langt ned, at F. slettes. Kogezonerne til højre og bagved er fortsat funktionsdygtige.

... hvis indikatoren F. lyser?

Kontrollér at

- sensorfelterne dækkes helt eller delvist til med væske eller en våd klud og er tilsmudset.
- Rengøring af kogefeltet.
  Sikringsautomaten kobles fra for en kort tid eller sikringerne skrues ud.
  Hvis indikatoren F. fortsat lyser, kontakt kundeservice.

... i tilfælde af en fejl

- Sluk for apparatet med hovedafbryderen.
- Sluk for sikringsautomaten eller skru sikringerne ud.

Afhjælpning af fejl

Reklamationer skal meldes til Deres elektriker eller den pågældende kundeservice.

Vigtigt! Oplys altidapparatets
produktnummer (PNC),
fabrikationsnummer (F–nr.) og
modelbetegnelsen, når kundeservice kontaktes, ved bestilling af reservedele eller tilbehør og tekniske spørgsmål.

Hvis De bestiller kundeservice på grund af betjeningsfejl, er besøget af kundeservice–teknikeren, selvom det er inden for garantitiden, ikke uden omkostninger.

Service

Hos Electrolux Hvidevare–Service kan De bestille service, samt købe reservedele.

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

Garanti

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Købeloven

Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt. Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Garantiperiode

1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang

Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations– og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge ”Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs– og installations–anvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Installationsanvisning

På typeskiltet, som er placeret på apparatets bund, findes oplysning om apparatets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at dinde, hvis der bliver brug for service.

Sikkerhedsanvisninger til installatøren

- I den elektriske installation findes en anordning, som muliggør multipolet udkobling af produktet fra nettet med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

  Egnede udkoblere er f.eks. effektsikkerhedsafbrydere, sikringer (skruesikringer skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Dette produkt imødekommer kravene i EN 60 335-2-6 vedrørende beskyttelse mod brandfare. Produkter af denne type må placeres direkte op mod et højt køkkenskab eller op ad en væg.
- Minimumsafstande til andre apparater (se disses tekniske specifikationer) i køkkenet skal overholdes.
- Der må ikke monteres skuffer neden under kogesektionen.
- Berøringsværn skal være sikret ved indbygningen.
- Det indbyggede skab skal have en stabilitet, som er i overensstemmelse med DIN 68930.
- Til beskyttelse mod fugt skal alle udsavede snitflader forsegles med egnet tætningsmateriale.
- Ved flisebelagte arbejdsflader skal fugerne i kogedelens afstillingsområde være fyldt helt ud med fugemateriale.
- Ved plader af naturmateriale, kunststen eller keramik skal smækfjedrene klæbes ind i egnet kunstharpiks eller tokomponentlim.
- Til demontage skal smækfjedrene presses ud nedefra.
- Rens arbejdspladen i udsnitsområdet.

Hævet indbygning

- De fire medleverede tætningsbånd, som er selvklæbende på den ene side, klæbes på undersiden af kogesektionen langs den yderste kant på glaskeramikpladen. Båndet må ikke strækkes. Enderne på tætningsbåndene skal overlappe hinanden.

Plan indbygning

- Det selvklæbende tætningsbånd, som følger med i leveringen, klæbes på oversiden af falsen i arbejdspladens udsparing, så det ligger op ad kanten. Båndet må ikke strækkes. Enderne på tætningsbåndene skal overlappe hinanden.
- Fugen mellem glaskeramisk kogesektion og arbejdsplade fyldes ud med en silicone-tætningsmasse – undgå luftbobler.
- Silicone-tætningsmassen stryges af med en skraber, mens massen endnu er varm.

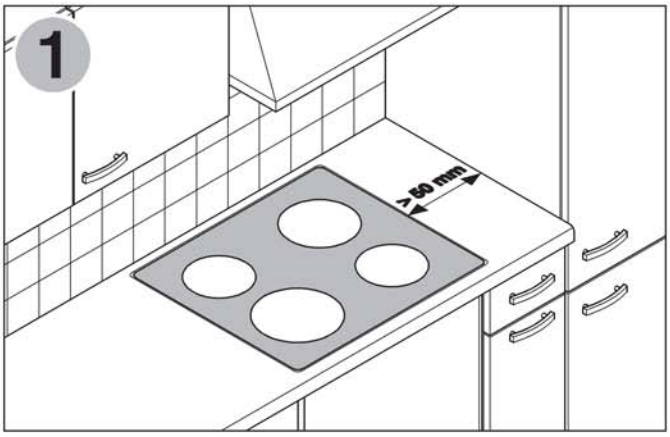
Demontage af kogesektionen

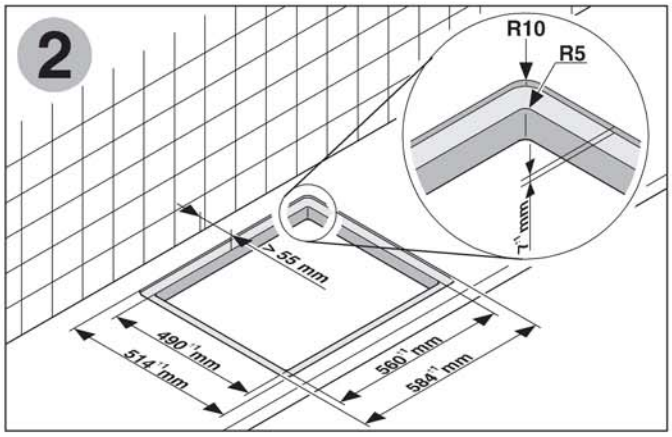
- Før demontagen skal kogesektionen være afbrudt fra ledningsnettet (multipolet).
- Silicone-tætningsmassen skæres op langs glaskanten i hele fugens dybde med en egnet kniv.
- Kogesektionen hæves forsigtigt med en skruetrækker på fundamentskålen og tages ud.

Genindbygning af kogesektionen

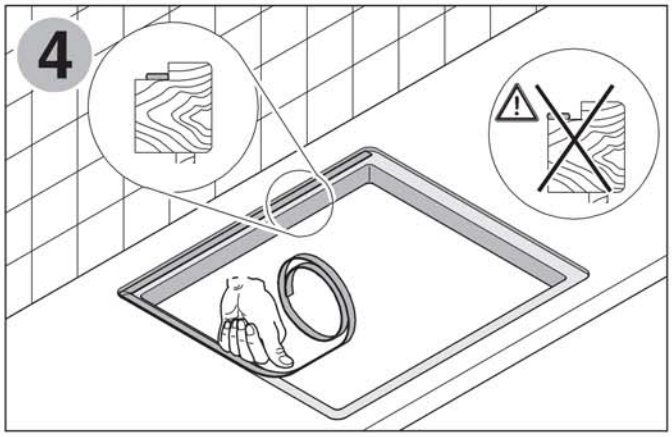
- Fladerne på kogesektionen skal renses grundigt for rester af tætningsbånd og silicone-tætningsmasse.
- Indbyg kogesektionen som beskrevet.

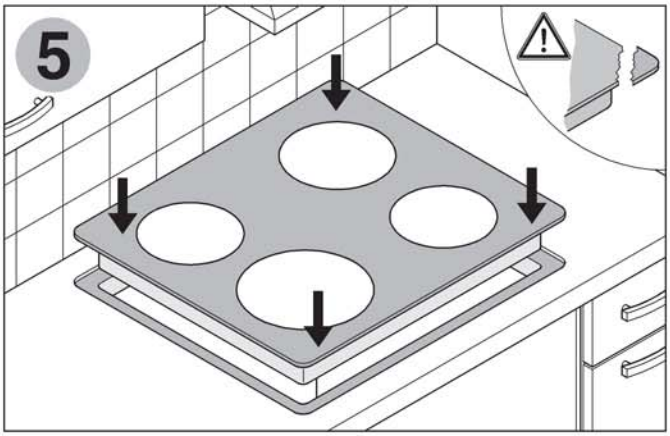
Indbygning

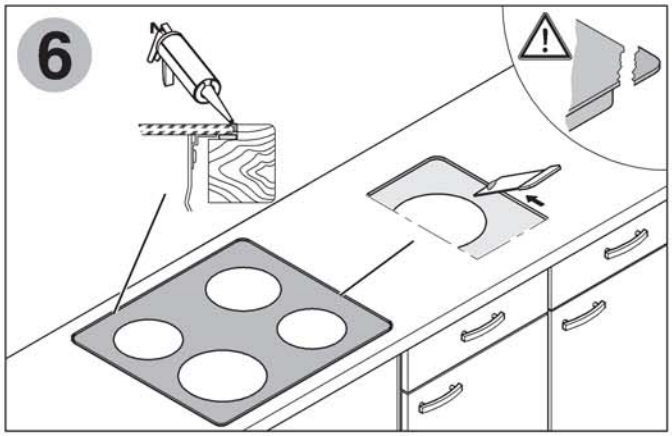

1
> 50 mm

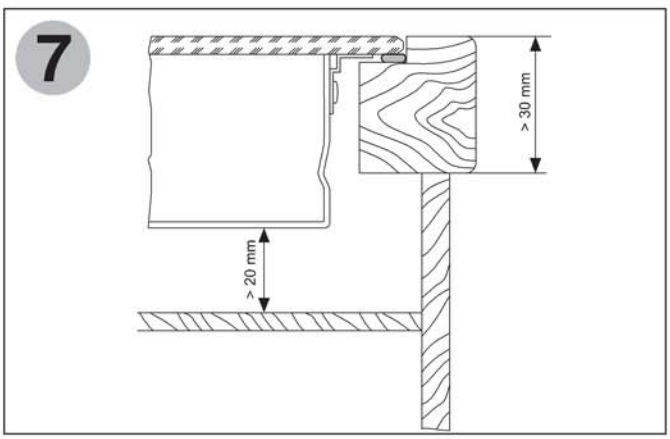

2
R10
R5
7 mm
> 55 mm
490 +1 mm
514 +1 mm
560 +1 mm
584 +1 mm

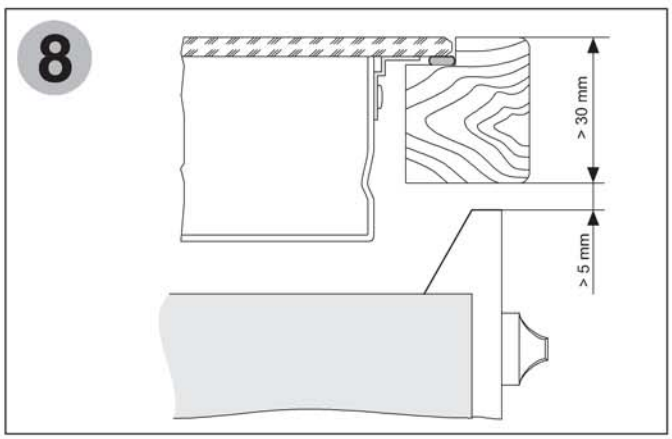
3


4

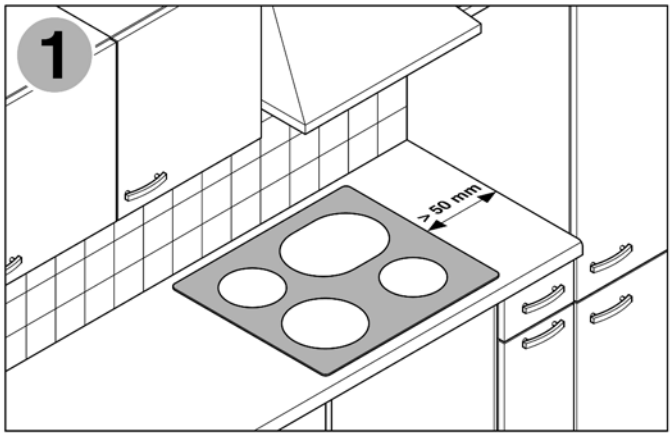

5

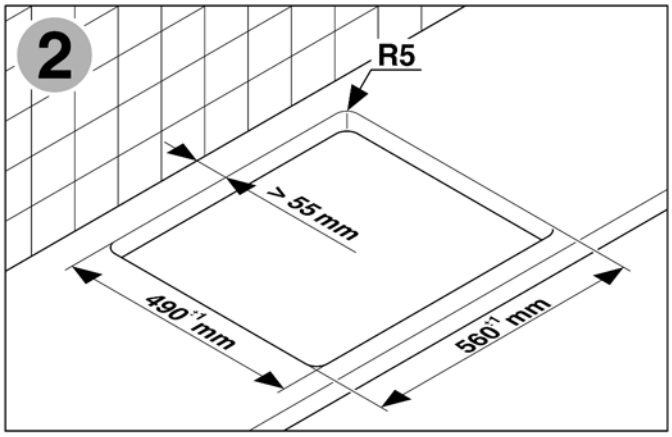

6

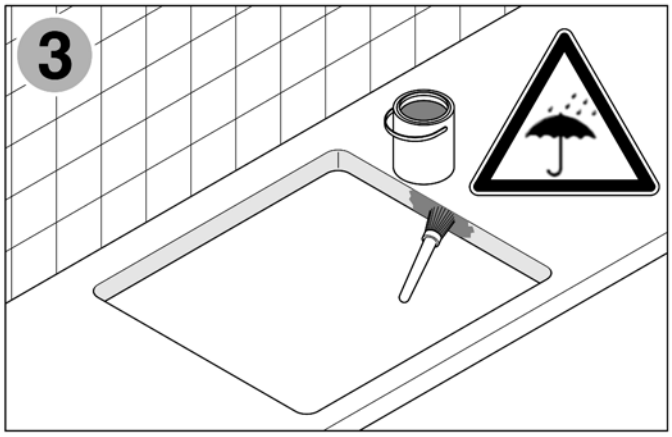

7
> 30 mm
> 20 mm

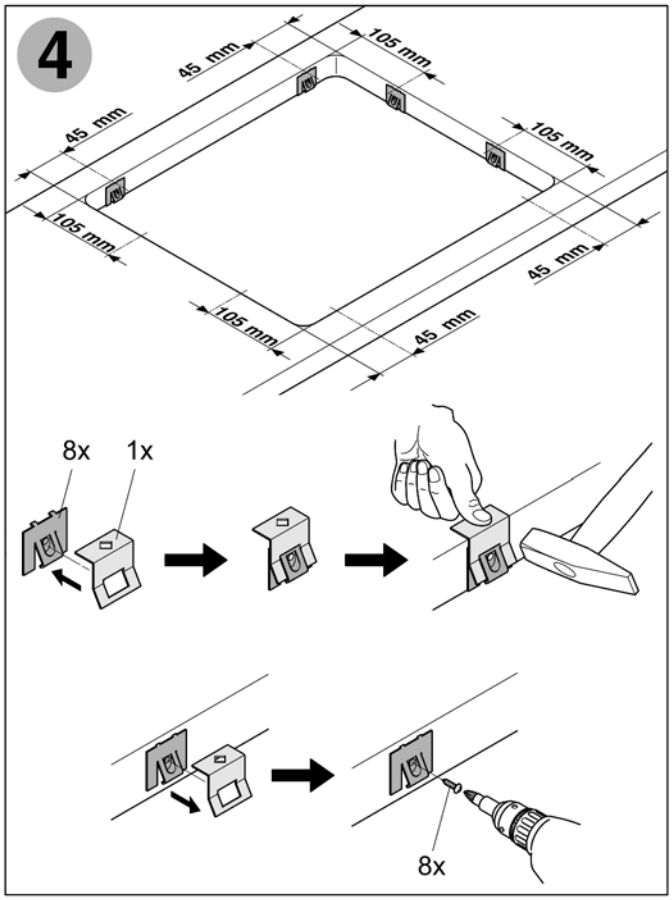

8
> 30 mm
> 5 mm

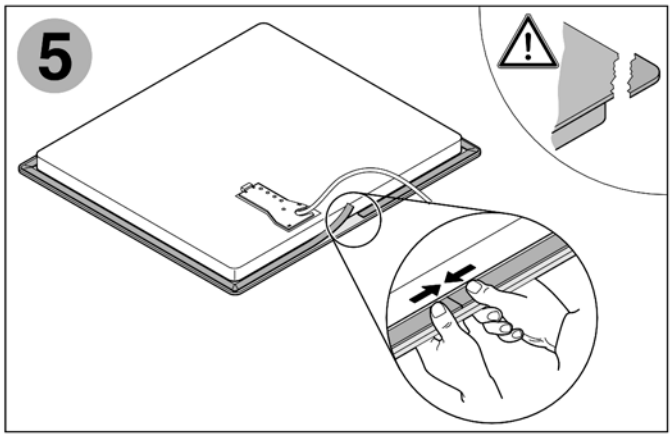
Indbygning

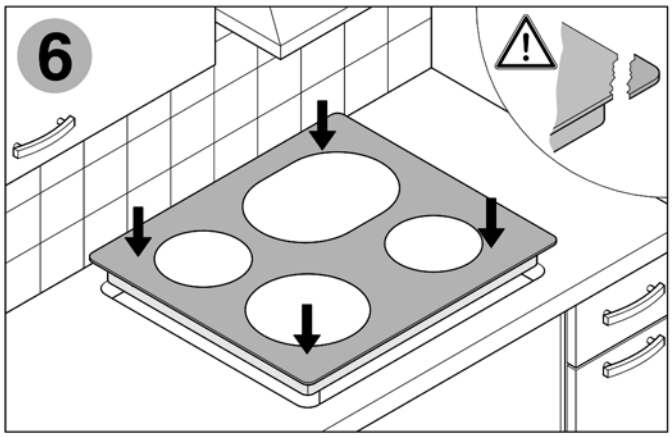

1
> 50 mm

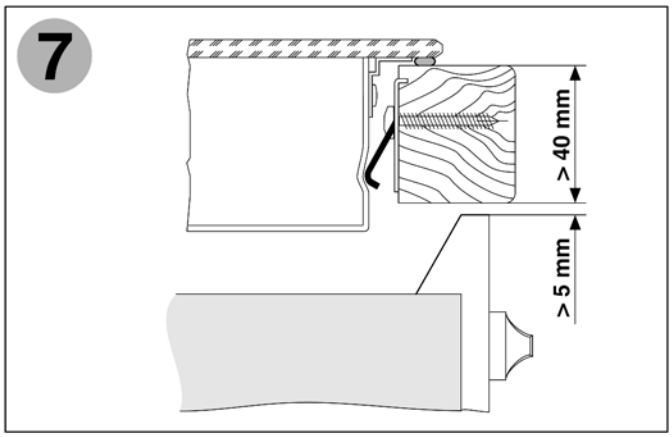

2
R5
> 55 mm
490 +1 mm
560 +1 mm


3


4
45 mm
105 mm
45 mm
105 mm
105 mm
45 mm
105 mm
45 mm
8x
1x
8x


5


6

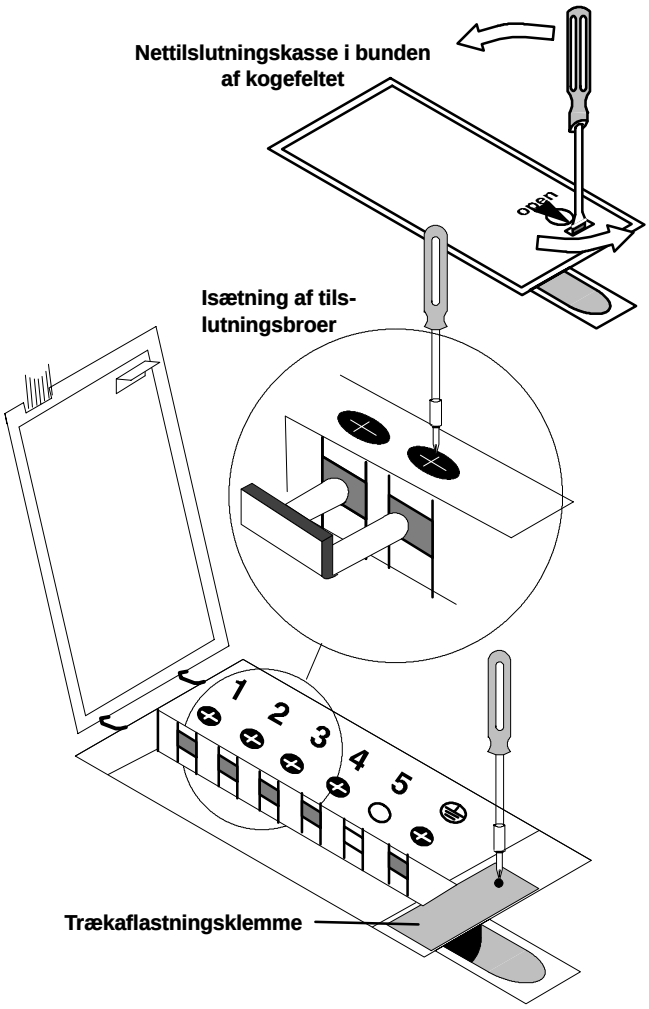

7
> 40 mm
> 5 mm

Elektrisk tilslutning

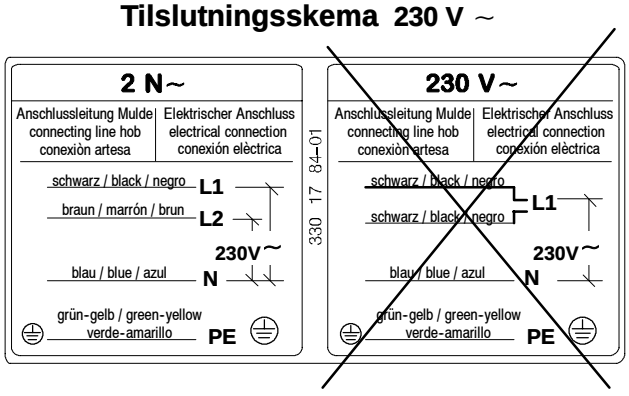
- Før tilslutningen skal det kontrolleres, om apparatets nominelle spænding, dvs. den oplyste spænding på typeskiltet, stemmer overens med den forhåndenværende netspænding. Typeskiltet er anbragt på kogedelens nederste beklædning.
- Varmelegemespændingen er på AC 230 V~.
- Kogepladens nettilslutning skal udføres således, at der er en indretning, der gør det muligt at adskille apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. f.eks. LS-kontakter, FI-beskyttelseskontakter eller sikring.
- Som netledning skal der anvendes en ledning af typen H05VV-F eller med højere værdi.
- Nettilslutningsklemmen er i kogedelens bund under afdækningen. Afdækningen kan åbnes med en skruetrækker (ill.).
- Tilslutningen skal foretages i henhold til skemaet. Alt efter tilslutningsskema skal tilslutningsbroerne monteres på tilsvarende måde.
- Beskyttelsesledningen forbindes med klemmen ⏚. Beskyttelsesledningens åre skal være længere end de spændingsførende årer.
- Kabeltilslutningerne skal være gennemført efter reglementerne og klemskruerne skal være fast tilspænde.
- Derefter skal tilslutningsledningen sikres med trækaflastningsklemmen og afdækningen lukkes ved hjælp af et fast tryk (skal komme i indgreb).

⚠ Før den første indkobling skal evt. forhåndenværende beskyttelsesfolier eller etiketter fjernes fra glaskeramikfladen eller rammen.

Efter tilslutning til strømforsyningen skal alle kogezoner indkobles i maksimalstilling et øjeblik til kontrol af funktionsdygtighed.



Tilslutningsskema 230 V ~


2 N~
Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexiòn artesa
Elektrischer Anschluss electrical connection conexión elèctrica
schwarz / black / negro L1
braun / marrón / brun L2
230V~
blau / blue / azul N
grün-gelb / green-yellow verde-amarillo PE
330 17 84-01
230 V~
Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexiòn artesa
Elektrischer Anschluss electrical connection conexión elèctrica
schwarz / black / negro
schwarz / black / negro L1
230V~
blau / blue / azul N
grün-gelb / green-yellow verde-amarillo PE

Caution!
Because of possible endangering by electro-magnetic sections and high-voltage only trained technicians can carry out repair work when using service instructions.

Advarsel !
På grund af øget risiko for livsfare grundet apparatets elektromagnetiske kogezoner og den indbyggede stærkstrømsforsyning er det kun tilladt uddannede servicemontører at foretage eventuel reparation i henhold til vore serviceinstruktioner.

Tekniske data

Apparatmål:

Bredde	580 mm
Dybde	510 mm
Højde	55 mm

Udskæringsmål

Bredde	560/584 mm
Dybde	490/514 mm
Hjørneradius	R5 / R10

Effekt:

Kogezone foran til venstre Booster	2200+800 W
Kogezone bagved til venstre	1800 W
Kogezone foran til højre	1400 W
Kogezone bagved til højre	1800+500 W

Samlet tilslutningsværdi max. . . . . 7,2 kW

Varmelegemespænding . . . . . 230 V ~50 Hz

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparat opfylder følgende standarder:

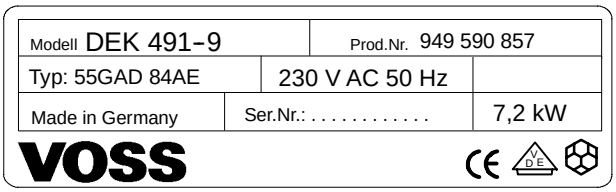
- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
  med hensyn til sikkerheden af elektriske apparater til husbehov og lignende formål og
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  med hensyn til brugsegenskaberne af elektrokomfurer til husholdningen.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
  med hensyn til de grundlæggende beskyttelseskrav for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).

CE Dette apparat opfylder følgende EU-direktiver:

- 73/23/EWG af den 19.02.1973
  (lavspændingsdirektiv)
- 89/336/EWG af den 03.05.1989
  (EMC-direktiv inklusive direktiv vedrørende ændringer 92/31/E∅F).

Typeskilt

Typeskiltet er anbragt på apparatets underside. Efter indbygning er typeskiltet ikke mere tilgængeligt. Derfor skal fabrikationsnummeret (F-nr.) noteres i den pågældende formular.



VOSS

Electrolux Home Products, Fredericia A/S
Vester Voldgate 15, 7000 Fredericia
Tlf.: 79 22 00

From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- en rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 555 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaske-maskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

822 924 374A 2003.08.14